

Zitronencreme mit Knusperzungen

Zutaten	für die Creme	für 8 Personen	für die Knusperzungen
4 Blatt	Gelatine		100 g Butter, weich
4	Eier		100 g Zucker
220 g	Zucker		1 Tl Vanilleextrakt
1 Tl	Speisestärke		2 Eiweiß
200 ml	Zitronensaft		80 g Mehl
2	Zitronen, Abrieb		2 Prisen Salz
140 ml	Weißwein		
200 ml	Sahne		

Zubereitung

- **Für die Creme** die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- Eier trennen. Eigelbe und **140 g** Zucker hellcremig aufschlagen und die Stärke unterrühren.
- Von 2 Zitronen die Schale abreiben.
- Zitronensaft, Zitronenschale und Wein zum Kochen bringen.
- Etwas heiße Flüssigkeit zu der Eigelb/Zuckermasse geben und temperieren.
- Dann unter ständigem Rühren die gesamte Flüssigkeit in die Eigelbmischung gießen.
- Alles wieder in den Topf geben und unter Rühren kurz aufkochen lassen.
- Von der Kochstelle ziehen, in eine Schüssel umfüllen und die abgetropfte Gelatine unter Rühren darin auflösen. Creme etwas abkühlen lassen, dann kalt stellen, bis sie leicht geliert.
- Eiweiß steif schlagen, **80 g** Zucker einrieseln lassen und 2 – 3 Minuten weiterschlagen, bis der Eischnee dick und glänzend aussieht. Sahne steif schlagen.
- Die leicht gelierte Creme einmal durchrühren, Eischnee und Sahne unterheben.
- Creme in Gläser füllen und kalt stellen.

- **Für die Knusperzungen** den Backofen auf 200 °C Ober/Unterhitze vorheizen.
- Butter und Zucker schaumig rühren.
- Vanilleextrakt und Eiweiß mit dem Schneebesen unterrühren.
- Mehl und Salz darüber sieben und vorsichtig unterheben.
- Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (8mm) füllen und im Abstand von 5 cm etwa 10 cm lange Streifen in 2 Reihen auf das mit Backpapier ausgelegt Backblech spritzen.
- Auf der mittleren Schiene 6 – 8 Minuten backen, bis die Zungen sich an den Rändern goldbraun färben. Herausnehmen und sofort vom Backblech ziehen.
- Einen weiteren Bogen Backpapier darauflegen und die Papiere mit den Zungen vorsichtig aufrollen und abkühlen lassen
- Vorsichtig abrollen, vom Papier lösen und vollständig auskühlen lassen.